

SCHEDE TECNICA

Denominazione commerciale	GRANCREMA TARTUFATA NERA
Denominazione di vendita	<i>Condimento a base di funghi prataioli e tartufo</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA LUCE E FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo (5-10 gg).

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: funghi prataioli (<i>Agaricus bisporus</i>) 66%, acqua, olio di semi di girasole, pane grattugiato (farina di frumento , lievito di birra, sale), sale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, prezzemolo, aromi, aglio in polvere, pepe in polvere.	
Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. – Il prodotto contiene glutine.	
Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.	
Origine Ingred. Primario <i>Reg. 775/2018/UE</i>	Funghi Prataioli (<i>Agaricus bisporus</i>): Italia Tartufo Estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.): UE - non UE
Imballo primario	Vaso vetro 580 ml con capsula twist-off conforme Reg. CE 1935/04 - 10/11
Codice Riciclo	Capsula C/FE91 (metallo) – Vaso vetro GL70 (vetro)
Peso lordo vaso vetro (con capsula)	780 g
Peso netto	520 g
Imballo secondario	Termopacco contenente 6 vasi - 265x175x130h (mm)
Pallettizzazione	Vasi / collo: 6 - Colli / strato: 16 – strati / pallet: 10 – colli / pallet: 160
Peso termopacco	~ 5 kg
Dimensioni pallet	80x120x140h (cm)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: scuro.
Sapore e profumo: estremamente intenso l'aroma del tartufo che emerge netto tra i profumi delicati degli champignons.
Aspetto e Consistenza: crema di fungo champignon e tartufo perfettamente amalgamata e vellutata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 e ss.mm.ii.

pH: 6.10 ± 0.2
NaCl (%): 1.9% ± 0.3
Processo Sterilizzazione: $F_0 > 6$ min.
Vuoto: < 25 mmHg
Saggio di rancidità (Kreiss): negativo
Contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.
Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 e ss.mm.ii.

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione dopo incubazione per:
15gg@37°C - 7gg@55°C - Prodotto sterile.
(caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 455 kJ / 110 kcal
Grassi: 8,8 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,9 g
Carboidrati: 4,7 g
- di cui zuccheri: 2,4 g
Proteine: 2,9 g
Sale: 2,1 g

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati secondo Reg. 1999/2/CE del 22 febbraio 1999

PESTICIDI

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea.

TRASPORTO

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004